

# ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.gmgastro.com Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@gmgastro.com

## SKU: SCMSV28

### VICTORINOX | FIBROX - Slaughter Knife - Blade: 280mm



DE | DEUTSCH  
EN | ENGLISH  
NL | NEDERLANDS  
ES | ESPAÑOL  
FR | FRANÇAIS  
IT | ITALIANO

# EN ENGLISH

Product Manual for Victorinox Fibrox Slaughter Knife (Blade Length: 280mm)

## 1. General Information

The Victorinox Fibrox Slaughter Knife is designed for professional use in meat processing and butchery. With its robust structure and ergonomic design, it provides optimal handling, precision cutting, and durability. This knife is crafted by Victorinox, a renowned brand known for high-quality knife production.

## 2. Safety Information

- Usage Safety: Always handle the knife with care to prevent cuts or injuries. The blade is extremely sharp; avoid direct contact with skin and always cut away from your body.
- Storage: Store the knife in a secure location out of reach of children. Utilize a knife holder or sheath to protect the blade and prevent accidents.
- Cleaning: Ensure the knife is thoroughly cleaned and dried after each use to prevent bacteria build-up. Use gloves if necessary to avoid any potential cuts during cleaning.
- Inspection: Regularly inspect the knife for any signs of damage or dullness. A damaged knife should not be used and should be serviced immediately.

## 3. Product Specifications

- Blade Length: 280 mm
- Blade Material: High-carbon stainless steel
- Handle Material: Fibrox
- Weight: 200 g
- Intended Use: Professional slaughtering and meat processing
- Design Feature: Ergonomic handle for comfortable grip

## 4. Setup and Installation

No specific installation is required for the knife. However, it is important to set up a proper workspace:

- Ensure a clean and sanitized environment for the preparation.
- Use a stable cutting board for safer handling.
- Have all necessary tools within reach to minimize movement while using the knife.

## 5. Operation

- Ensure hands are dry before holding the knife for a secure grip.
- Stand in a stable position with feet shoulder-width apart.
- Use the knife for defined cutting motions, applying an appropriate level of pressure based on the texture of the meat.
- Maintain control over the blade at all times, especially during slicing or butchering.

## 6. Cleaning and Maintenance

- After each use, wash the knife with warm water and mild detergent.
- Use a non-abrasive sponge to avoid scratching the surface of the blade.
- Rinse thoroughly and dry with a clean towel immediately to prevent rust.
- Sharpen the blade regularly using a whetstone or sharpening tool to maintain cutting performance.

## 7. Troubleshooting

- Dull Blade: If the knife does not cut effectively, try sharpening it. If sharpening does not resolve the issue, consider professional servicing.
- Loose Handle: Inspect the handle; if it feels loose or unstable, discontinue use and contact customer service for further assistance.

## 8. Disposal

When the knife reaches the end of its life cycle or is damaged beyond repair, dispose of it responsibly. Wrap the blade in protective material to prevent injury during disposal and follow local regulations regarding metal recycling.

## 9. Contact

For any questions, assistance, or complaints, please contact us at:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für Victorinox Fibrox Schlachtmesser Klinge 280mm (SCMSV28)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Victorinox Fibrox Schlachtmessers mit einer Klingenlänge von 280 mm. Dieses Produkt wurde mit höchster Präzision und unter Verwendung hochwertiger Materialien gefertigt. Es eignet sich ideal für den professionellen Einsatz in der Fleischverarbeitung.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Das Messer ist scharf. Halten Sie den Griff stets trocken und stabil, um ein Abrutschen zu vermeiden.
- Schutzausrüstung: Tragen Sie beim Schneiden geeignete Schutzhandschuhe, um Verletzungen zu vermeiden.
- Aufbewahrung: Bewahren Sie das Messer an einem sicheren Ort auf, fern von Kindern.
- Reinigung: Reinigen Sie das Messer nach jeder Benutzung gründlich, um Bakterienwachstum zu vermeiden.
- Beschädigung: Verwenden Sie das Messer nicht, wenn die Klinge beschädigt oder stumpf ist.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Marke: Victorinox
- Modell: Fibrox Schlachtmesser
- Klingenlänge: 280 mm
- Material der Klinge: Edelstahl
- Griffmaterial: Fibrox
- Gewicht: 500 g
- Einsatzbereich: Professionelle Fleischverarbeitung

## 4. Montage und Installation

Das Messer ist sofort einsatzbereit und benötigt keine weitere Montage. Achten Sie darauf, dass der Griff sauber und trocken ist, bevor Sie das Messer verwenden.

## 5. Bedienung

- Halten Sie das Messer am Griff.
- Verwenden Sie eine stabile Schneidunterlage.
- Führen Sie die Schneidbewegungen mit gleichmäßiger Druckausübung aus.
- Reinigen Sie das Messer regelmäßig während der Nutzung, um eine optimale Leistung aufrechtzuerhalten.

## 6. Reinigung und Wartung

- Spülen Sie das Messer nach jedem Gebrauch sofort mit warmem Wasser ab.
- Verwenden Sie ein mildes Spülmittel und einen weichen Schwamm.
- Vermeiden Sie die Verwendung von scheuernden Reinigungsutensilien.
- Trocknen Sie das Messer mit einem weichen Tuch ab, um Rost zu vermeiden.
- Schärfen Sie die Klinge regelmäßig, um die Schneideleistung zu erhalten.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Das Messer schneidet nicht richtig.

Lösung: Überprüfen Sie, ob die Klinge stumpf ist. Schärfen Sie die Klinge oder lassen Sie sie professionell schärfen.

- Problem: Klinge ist beschädigt.

Lösung: Ziehen Sie die Verwendung des Messers in Betracht und wenden Sie sich an den Hersteller für Reparaturinformationen.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Messer gemäß den örtlichen Vorschriften für metallische Abfälle. Stellen Sie sicher, dass es sicher verpackt ist, um Verletzungen zu vermeiden.

## 9. Kontakt

Für Support oder Fragen erreichen Sie uns unter:

- Email: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Victorinox Fibrox Slachtmes - 280 mm

## 1. Algemene Informatie

Het Victorinox Fibrox Slachtmes is ontworpen voor professionals in de vleesverwerking en slachterijen. Dit mes biedt een uitstekende snijkwaliteit en comfort met zijn ergonomische handgreep en vlijmscherpe lemmet.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Houd het mes buiten bereik van kinderen.
- Gebruik het mes alleen voor het beoogde doel.
- Zorg ervoor dat het mes altijd correct is schoon en droog voordat u het opbergt.
- Controleer regelmatig de staat van het mes en vervang het indien nodig.
- Gebruik een snijplank en andere beschermende uitrusting om snijwonden te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van het mes in de buurt van andere mensen om ongevallen te voorkomen.
- Snijd altijd van je af en nooit naar je toe.

## 3. productspecificaties

- Productnaam: Victorinox Fibrox Slachtmes
- Blade Lengte: 280mm
- Materiaal Lemmet: Roestvrijstaal
- Handgreep: Fibrox
- Kleur Handgreep: Zwart
- Gewicht: 0,35 kg
- Ondersteuning voor vaatwasmachine: Ja
- Garantie: 2 jaar

## 4. Installatie en Inrichting

- Plaats het mes in een droge en veilige omgeving.
- Zorg ervoor dat u een ondersteunend oppervlak heeft om het mes op te bergen wanneer het niet in gebruik is, zoals een messenhouder.
- Zorg ervoor dat de snijkant van het mes niet in contact komt met andere metalen of harde oppervlakken om slijtage te voorkomen.

## 5. Bediening

- Neem altijd de juiste grip op het mes en gebruik uw handen om een stabiele snijpositie te waarborgen.
- Snijd met een lichte druk en gebruik lange, gelijkmatige bewegingen voor de beste snijresultaten.
- Laat het mes nooit op een onbeheerde plek liggen; gebruik het altijd met aandacht.

## 6. Schoonmaken en Onderhoud

- Was het mes onmiddellijk na gebruik met warm water en mild afwasmiddel.
- Gebruik een zachte spons of doek om krassen op het lemmet te voorkomen.
- Droog het mes grondig af voordat u het opbergt.
- Het mes kan in de vaatwasser, maar handwas wordt aanbevolen voor een langere levensduur.
- Controleer regelmatig de scherpheid van het mes en slijp het indien nodig met een geschikte slijpsteen of slijpmachine.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Het mes snijdt niet goed.  
Oplossing: Controleer de scherpheid van het mes en slijp indien nodig.
- Probleem: Er is roest op het mes.  
Oplossing: Reinig het mes grondig met een staalborstel en zorg ervoor dat het goed droog is na gebruik.
- Probleem: Handgreep is losgekomen.  
Oplossing: Neem contact op met de klantenservice voor vervangingen of reparaties.

## 8. Afvoer

- Dit product kan niet worden gerecycled. Verwijder het mes op een veilige manier door het in een veilige verpakking te plaatsen voordat u het weggooit. Zorg ervoor dat het mes niet blootgesteld is aan anderen om snijwonden te voorkomen.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken via:

E-mailadres: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo de Desuello Victorinox Fibrox 280mm

## 1. Información General

El Cuchillo de Desuello Victorinox Fibrox de 280mm es una herramienta esencial para carniceros y profesionales de la cocina. Diseñado para ofrecer un rendimiento excepcional, este cuchillo combina calidad suiza con un diseño ergonómico para facilitar el uso prolongado.

## 2. Información de Seguridad

### - Advertencias Generales:

- Mantener fuera del alcance de los niños.
- Utilizar solamente para el propósito previsto, que es el desuello.

### - Uso Seguro:

- Asegúrese de que el cuchillo esté afilado antes de usarlo.
- Utilizar con una superficie de corte adecuada para evitar lesiones.

### - Almacenamiento:

- Guardar el cuchillo en un lugar seguro, preferiblemente en un bloque de cuchillos o una funda, para evitar accidentes.

### - Mantenimiento:

- Mantener el cuchillo limpio y seco para prevenir la corrosión.

### - Emergencias:

- En caso de lesiones, aplicar presión en la herida y buscar atención médica si es necesario.

## 3. Descripción y Especificaciones del Producto

- Longitud de la hoja: 280 mm
- Material de la hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Mango: Fibrox, antideslizante y ergonómico
- Peso: 0.2 kg
- Uso recomendado: Profesional y doméstico

## 4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación específica. Para el uso inmediato:

1. Retire el cuchillo de su embalaje.
2. Lávelo con agua tibia y jabón antes del primer uso.
3. Seque con un paño limpio.

## 5. Operación

- Sostenga el cuchillo por el mango de Fibrox, asegurándose de tener un agarre firme.
- Empuje la hoja hacia abajo mediante un movimiento controlado para realizar cortes precisos en la carne.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el cuchillo a mano con agua tibia y jabón. No use lavavajillas, ya que podría dañar el filo.
- Seque inmediatamente después de lavar para evitar manchas.
- Afile el cuchillo periódicamente con una piedra de afilar o un afilador adecuado.

## 7. Solución de Problemas

- Problema: La hoja está desafilada.  
Solución: Afilarse con un afilador adecuado.

- Problema: El cuchillo tiene manchas.

Solución: Lave el cuchillo con vinagre y luego enjuague con agua.

## 8. Eliminación

Deséchelo de acuerdo con las regulaciones locales sobre acero inoxidable. Evite simplemente tirarlo a la basura; considere opciones de reciclaje.

## 9. Contacto

Para más información, contáctenos:

- Correo Electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Couteau de boucherie Victorinox Fibrox, lame de 280 mm (SCMSV28)

## 1. Informations générales

Merci d'avoir choisi le couteau de boucherie Victorinox Fibrox. Ce produit est conçu pour répondre aux exigences élevées des professionnels de la viande, autant que pour un usage domestique. Il allie performance, durabilité et confort d'utilisation.

## 2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Ce couteau est destiné à la découpe de viande et ne doit pas être utilisé pour d'autres types d'aliments ou de matières.
- Uniquement pour usage professionnel : Gardez hors de portée des enfants. Ne laissez jamais un couteau sans surveillance.
- Surfaces tranchantes : La lame est extrêmement tranchante. Toujours manipuler avec précaution pour éviter les blessures.
- Lauréat de l'alimentation : Lavez et nettoyez toujours le couteau après chaque utilisation pour éviter la contamination croisée.
- Rangement : Rangez le couteau dans un endroit sûr, de préférence dans un bloc à couteaux ou une gaine de protection.

## 3. Présentation du produit et spécifications

Spécifications techniques

- Modèle: SCMSV28
- Longueur de la lame: 280 mm
- Matériau de la lame: Acier inoxydable
- Poignée: Fibrox (anti-dérapante)
- Poids: 0,4 kg

## 4. Installation et mise en place

1. Déballage : Retirez le couteau de son emballage avec soin.
2. Contrôle : Vérifiez que la lame n'est pas endommagée. Si c'est le cas, ne l'utilisez pas et contactez le fournisseur.
3. Rangement approprié : Placez le couteau dans un support à couteaux ou dans une gaine de protection pour assurer votre sécurité ainsi que celle des autres.

## 5. Utilisation

1. Prise en main : Tenez fermement la poignée anti-dérapante. Assurez-vous que votre main soit sèche.
2. Technique de coupe : Utilisez des mouvements de va-et-vient pour une coupe efficace. Ne forcez jamais le couteau à travers la viande.
3. Durée d'utilisation : Le couteau est conçu pour un usage intensif, mais assurez-vous de l'affûter régulièrement pour maintenir son efficacité.

## 6. Nettoyage et entretien

- Lavage à la main : Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude et un détergent doux immédiatement après utilisation.
- Éviter le lave-vaisselle : Pour préserver la qualité de la lame et de la poignée, ne pas mettre au lave-vaisselle.
- Séchage : Séchez soigneusement avec un linge doux.
- Affûtage : Aigusez la lame avec un aiguseur approprié après plusieurs utilisations ou dès que la coupe devient moins efficace.

## 7. Dépannage

- Problème : La lame ne coupe pas correctement.
  - Solution : Affûtez la lame à l'aide d'un aiguseur.
- Problème : La poignée glisse.
  - Solution : Assurez-vous que vos mains sont sèches et que la poignée n'est pas souillée.

## 8. Élimination

Ne jetez pas le couteau à la poubelle. Pour une élimination sécurisée, enveloppez la lame dans du carton solide et placez-la dans un conteneur pour objets tranchants ou suivez les réglementations locales pour l'élimination des objets tranchants.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez contacter :

- Email : [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'utiliser le couteau de boucherie Victorinox Fibrox. Nous espérons qu'il vous apportera satisfaction et performance dans votre cuisine.

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per il Coltello da Macellaio Victorinox Fibrox Lama di 280 mm

## 1. Informazioni Generali

Il coltello da macellaio Victorinox Fibrox è progettato per soddisfare le esigenze dei professionisti e degli appassionati di cucina. Con un design ergonomico e una lama affilata, questo strumento è ideale per il taglio di carne e lavorazioni simili.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere e seguire tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Utilizzare il coltello solo per gli scopi previsti.
- Affilare la lama solo con strumenti appropriati e fare attenzione durante l'affilatura.
- Non lasciare mai il coltello in acqua o in luoghi umidi per evitare la formazione di ruggine.
- Indossare guanti protettivi se necessario.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del Prodotto: Coltello da macellaio Victorinox Fibrox
- Lunghezza della lama: 280 mm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile
- Impugnatura: Fibrox antiscivolo
- Peso: 0,25 kg
- Colore: Nero
- Lavabile in lavastoviglie: No
- Certificazione: Conforme agli standard di sicurezza alimentare.

## 4. Installazione e Setup

Il coltello non richiede installazione. Prima dell'uso, assicurarsi che la lama sia affilata. Si consiglia di affilare regolarmente il coltello con un affilatore di qualità per mantenere le prestazioni ottimali.

## 5. Operazione

Utilizzare il coltello per affettare, tritare o disossare la carne. Assicurarsi di utilizzare taglieri stabili e non scivolosi per evitare incidenti. Durante l'uso, mantenere sempre le mani lontane dalla lama.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire il coltello a mano con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Asciugare immediatamente con un panno morbido per prevenire l'ossidazione.
- Non utilizzare spugnette abrasive o detergenti aggressivi.
- Conservare il coltello in un luogo asciutto e sicuro, preferibilmente con una protezione per la lama.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Lama opaca.  
Soluzione: Utilizzare un affilatore per ripristinare il filo della lama.
- Problema: Manico scivoloso.  
Soluzione: Assicurarsi che il manico sia pulito e asciutto prima dell'uso.

## 8. Smaltimento

Al termine della vita utile del coltello, smaltirlo in modo responsabile. La lama, in acciaio inossidabile, deve essere portata presso un centro di raccolta per metalli. Non gettare mai il coltello nella spazzatura domestica.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.